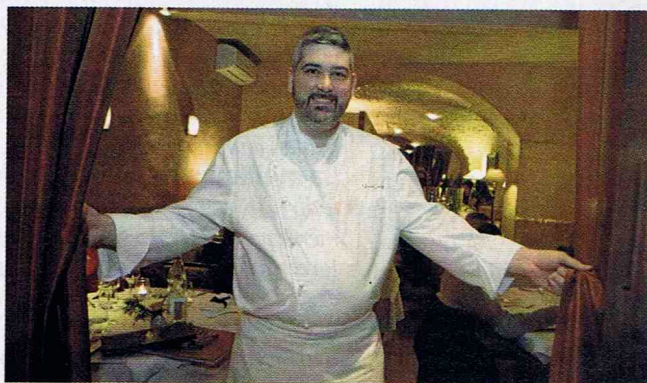


CARNET GOURMAND par Gilles Pudlowski



Les mille et une saveurs du Darling, par Vincent Croizard.

Vincent le créatif

Vincent Croizard, pur autodidacte, natif de Nouvelle-Calédonie, est la tête chercheuse de la cuisine en ville. Dans un cadre de charme lumineux et empierré, il fait feu de tout bois sur un mode frais, léger, épicé, à partir des idées du marché et des saisons. Huitres poêlées au beurre persillé et carpaccio de champi-

gnons ou saint-jacques en tandoori et gingembre sont bien vus. Mais le rouget grondin à l'étuvée, avec son bouillon de roche aux achards de légumes et citron confit aux airs de bouillabaisse piquante, fait un petit chef-d'œuvre de plat régional revisité. On ajoute, sur le même ton, la baudroie au romarin, le bar au sumac ou le cabillaud à la vapeur d'algues au raifort: autant de mets marins qui «déménagent». Les desserts (clémentine et fenouil façon saint-honoré avec chou, mousse, sirop de badiane ou pomme Tatin avec coing, citron, vanille) sont à retomber en enfance. Gisèle conseille en sommelière experte. Et belle-maman est aux petits soins en salle.

Le Darling, 40, rue de la Madeleine. 04.66.67.04.99. Menus: 42, 45 €. Carte: 65 €.

Une annexe du tonnerre
Face au stade des Costières, Stéphane Debaille et Olivier Douet, le duo de choc du Lisita, ont mis dans le mille avec cette



Cyril Vellas, service gagnant à L'Annexe.

brasserie contemporaine. Les lignes claires, les luminaires coniques, les banquettes de cuir beige et vert composent une symphonie minimaliste. Le service est performant, sous la houlette du souriant Cyril Vellas, et la cuisine suit, bichonnée par le bon disciple Gilles Gilhot. Sablé tiède au parmesan et brandade, saumon mi-cuit

au sel et avocat épicé ou tête de veau confite et croustillante avec poireaux en vinaigrette sont revigorants. On ajoute une carte des vins peu banale qui fait la fête au Languedoc-Roussillon dans ses grandes largeurs et aux costières de Nîmes à bon prix (superbe rouge Les Grimaudes vinifié en biodynamie par Marc Kreydenweiss à Manduel, tarifé 17,60 €). Les desserts (tiramisu granité café, financier à la pomme, tarte Bourdaloue et sorbet fromage blanc) sont un temps fort de la demeure. L'Annexe, 166, avenue de la Bouvine. 04.66.64.85.31. Menu: 24,60 €. Carte: 35 €.

Comme à Séville ou presque

Ce vrai/faux bar sert de braves tapas revues au goût du jour (calmars à la romaine, «patatas



Saveurs ibériques à La Bodeguita.

bravas», aubergines à l'orientale, chaussons de kefta, accras de morue) et un honnête pavé de toro à la plancha. La carte des vins est plus champenoise ou gardoise qu'ibérique. Mais les rouges du Marqués de Riscal et du Condado de Almara sauvent l'honneur de l'Espagne. Olé! La Bodeguita, au Royal Hotel, 3, boulevard Alphonse-Daudet. 04.66.38.28.27. Carte: 20-40 €.

La nouvelle demeure de Lionel

Installé depuis une décennie à Nîmes, Lionel Geiger a revu contemporain en gris et rouge sa maison, qui, du coup, a pris un coup de jeune. Le bon rap-



Lionel Geiger, maître du Bouchon.

port qualité/prix reste le souci de ce Strasbourgeois converti aux valeurs du Sud. Pressé de foie gras avec mesclun à l'huile d'argan, sandre poêlé aux spätzle et shitakés sauce soja, pavé de veau au jus réduit à la marjolaine et croustillant aux pommes avec glace vanille aux coings font merveille au menu à 35 €. Mais celui dit du terroir à 27 € (velouté de potiron, colin et brandade, financier en cheese cake) n'est pas mal non plus.

Le Bouchon et l'Assiette, 5 bis, rue de Sauve. 04.66.62.02.93. Menus: 17 € (déjeuner), 27, 35, 45 €.

Doublement tendance au Novotel

Quand le Novotel la joue tendance, le client déguste... sans se ruiner. Dans un cadre de coffee-shop design et coloré (Côté Jardin) ou, de façon plus relax, avec tables au comptoir,



Côté Jardin, au Novotel.

fauteuils lounge et écran plat (au Novotel Café), on goûte linguinis aux grosses crevettes et citronnelle, «carré de la mer» (bar, saint-jacques, crevettes, couteau) avec riz à l'espagnole et soupe de poisson, osso-buco ou encore burger de bœuf limousin sans faire de manières. Le New York cheese cake est une gourmandise d'enfance et le malbec argentin Mendoza Alamos (à 24 €) se boit à la régale.

Côté Jardin & Novotel Café, au Novotel Nîmes Centre, 5, boulevard de Prague. 04.66.76.56.56. Menus: 16, 22 €. Carte: 30 €.